



## «**Biomoléculas e innovación disruptiva en enología**»

### CICLO DE CONFERENCIAS

(Sesión de mañana, **Zona horaria GMT+1**)

#### Asistencia presencial:

Lugar: Wine Business School, Vilafranca del Penedès

Aforo limitado. Requiere inscripción

#### Asistencia *online*:

Requiere inscripción

- **08:30 h** Recepción de participantes presenciales y *online* acreditados.
  - **08:45 h** Presentación del congreso a cargo de:
    - Il.lm. Sr. **Pere Regull**, alcalde de Vilafranca del Penedès.
    - Dr. **Manuel Suárez**, decano de la Facultad de Enología, Universitat Rovira i Virgili.
    - Sr. **Eduard Sanfeliu**, presidente de la Confraria del Cava.
  - **09:00 h** **Técnicas rápidas para la caracterización sensorial del vino y su aplicación en bodega**
    - Dra. **Maria Pilar Sáenz Navajas**, investigadora en el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (GR-CSIC-UR).
- Sesión teórico-práctica, se recomienda **disponer de un ordenador** con el programa Excel instalado e instalarse previamente la extensión **XLSTAT** (descargar en: <https://www.xlstat.com/es/descargar>.  
(¡Atención: la versión gratuita es solo para 14 días!)
- **11:00 h** Pausa café.
  - **11:30 h** **Hidroviña: Herramientas para conocer el estado hídrico del viñedo a partir de datos meteorológicos y edáficos**
    - Sr. **Lluís Giralt** y Sra. **Elisabet Perna**, técnicos-investigadores, Sección Viticultura, INCAVI.
  - **11:50 h** **El papel de las lías en el envejecimiento del cava y de los espumosos elaborados por el método tradicional**
    - Dr. **Pere Pons**, doctor en enología URV, Director técnico de Cava Miquel Pons.



→ **12:10 h Estudio de la funcionalidad de los taninos, nuevos horizontes**

Dra. **Adeline Vignault**, investigadora del ISVV de la Universidad de Bourdeaux, y Universitat Rovira i Virgili (URV).

→ **12:20 h** Turno de preguntas a los ponentes.

→ **12:30 h El uso del ácido fumárico como inhibidor microbiológico**

Dr. **Antonio Morata**, profesor e investigador de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la Universidad Politécnica de Madrid.

→ **12:50 h Inhibición de la fermentación maloláctica en vinos espumosos**

Dra. **Cristina Reguant**, Grupo de investigación de Biotecnología Enológica de la Universitat Rovira i Virgili.

→ **13:10 h** Turno de preguntas a los ponentes.

→ **13:30 h Final de la sesión y conclusiones**

Dr. **Joan Miquel Canals**, presidente-decano de ACE-CEEC.

→ **13:40h** Comida de trabajo de los asistentes presenciales.

En **sesión de tarde** se celebrará una cata diferencial de Prosecco del Véneto en formato presencial y en catalán, en el mismo emplazamiento.

Requiere inscripción.

Media partner:

